FILET AUX NOIX :

Pour 4 personnes: 4 grenadins de veau (tranches dans le filet), un quart de litre de lait, 5 filets d'anchois au sel, 50 g de cerneaux de noix, 4 tranches de pain de mie, 40 g de beurre, 1 c à café de maïzena, poivre et noix muscade en poudre.

Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole pour y blondir la farine. Ajouter le lait froid en une seule fois. Poivrer et muscader. Cuire jusqu'au premier bouillon. Hors du feu, ajouter les filets d'anchois pilés (si nécessaire dessalés), et les cerneaux de noix hachés. Faire revenir les tranches de pain à la poêle (ou pour une recette plus légère sous le gril du four). Cuire la viande au gril. Placer ensuite chaque grenadin sur une tranche de pain doré, poivrer. Les mettre dans un plat allant au four et recouvrir de sauce. Gratiner à four chaud (230° th 7). Attention, ils doivent être dorés... mais pas brûlés. Vous pouvez préparer un peu plus de sauce et la présenter à part, en saucière. Pour renforcer le tout, prévoir quelques noix en plus que vous hacherez et parsemerez sur la viande juste au moment de servir. La même recette, en remplaçant le veau par du porc, vous permettra de préparer un plat meilleur marché.

FILET DE VEAU EN BRIOCHE :

Pour 4 personnes: 1 kg 200 de filet de veau, 1 petite boîte de foie gras ou de purée, 1 truffe, 1 poignée de champignons de Paris, 3 à 4 cèpes frais ou de conserve, 1 verre de porto, 3 cl de cognac, 100 à 150 g de beurre, sel, poivre, 2 échalotes hachées, 1 verre de bouillon ou de fond de veau, pâte brioche ou pâte feuilletée surgelée.

Mettez à mariner pendant 5 heures avec un verre de porto et 3 cl de cognac un beau filet de veau bien dénervé dont vous aurez ôté le côté plat de la queue. Ensuite vous l'égouttez, le salez et le poivrez et vous réservez la marinade. Dans une sauteuse, lorsque le beurre est mousseux, colorez le veau sur toutes ses faces durant 7 à 8 minutes. Ensuite sortez-le et mettez-le à refroidir. Dans le beurre de cuisson que vous aurez gardé, faites suer une poignée de champignons de Paris émincés avec quelques cèpes. Lorsqu'ils sont suffisamment réduits, ajoutez une forte pincée d'échalotes, une truffe taillée en julienne, et la marinade. Chauffez bien le tout, flambez et versez quelques cuillerées de bouillon ou de fond de veau. Laissez cuire quelques minutes. La sauce d'accompagnement est prête. Par ailleurs, incisez le filet de veau et farcissez avec du foie gras ou une bonne purée de foie gras. Ficelez sur une abaisse de brioche, recouvrez d'une abaisse de brioche ou de pâte feuilletée. Si vous choisissez la brioche, laissez lever la pâte une heure environ. Mettez au four à chaleur moyenne de 20 minutes à une demi-heure.

FILET DE VEAU ROTI AU PAPRIKA :

Pour 4 personnes: 750 g de filet de veau, 50 g de beurre, 1 c à soupe de paprika, 1 verre de lait concentré, sel, poivre.

Enduisez le filet de veau en-dessus et en-dessous avec le beurre, assaisonnez et saupoudrez largement de paprika et mettez la viande à four chaud. Le temps dc cuisson est d'environ 3/4 h. Lorsque le veau est cuit enlevez-le du plat et laissez-le au chaud. Mettez le plat sur petit feu, ajoutez le lait, déglacez le fond du plat, assaisonnez et ajoutez le reste du paprika. Faites réduire en remuant la sauce pour qu'elle n'attache pas. Coupez le veau en fines tranches et versez la sauce dessus. Accompagnez de riz créole ou de haricots verts.

FILET MIGNON A LA DIJONNAISE :

Pour 4 personnes: 600 g de filet mignon de veau, 40 g de beurre, 80 g de crème épaisse, 5 cl de vin blanc, 5 cl d'huile, 1 c à soupe de graines de moutarde, sel, poivre.

Couper le filet mignon en petites tranches (en compter 3 ou 4 par personne); les saler et les poivrer puis les faire sauter dans 20 g de beurre et 2 cl d'huile en leur donnant une belle couleur sur chaque face. Réserver au chaud. Dégraisser la poêle, y faire « suer », c'est-à-dire cuire sans coloration, l'échalote finement ciselée, déglacer avec le vin blanc ajouter les graines de moutarde et faire réduire à feu vif. Ajouter ensuite la crème fraîche puis saler et poivrer. Servir les tranches de filet mignon nappées de sauce avec des pommes de terre rissolées.

FONDUE A LA VIGNERONNE :

Pour 6 personnes: 1 kg 200 de filet de veau, 1 litre de vin blanc sec, poivre, sel, sel de céleri, ail en poudre, 1 cuillerée à café de sucre, 12 grains de coriandre, 8 grains de poivre, 1 bâton de cannelle, 5 grains de piments + sauces à volonté.

Pour réaliser cette fondue on a utilise un appareil a fondue électrique. Préparer le mélange suivant: 1 cuillerée à soupe de sel fin, 1 cuillerée à soupe de sel de céleri et 1 cuillerée à café d'ail en poudre, mélanger et partager ces ingrédients en trois parties égales; la première part servira à faire macérer la viande préalablement coupée en morceaux et légèrement poivrée; la deuxième partie sera placée dans le caquelon dans lequel on versera le vin blanc: mettre alors le thermostat sur la position 5 et rajouter le sucre, les grains de coriandre, de poivre et de piments ainsi que le bâton de cannelle. Dès les premiers bouillonnements, ramener le thermostat à la position 4, puis laisser frémir le vin pendant environ 10 minutes. Pour la dégustation, piquer individuellement les morceaux de viande sur une fourchette à fondue, faire cuire dans le vin à peine une minute puis tremper dans une sauce au choix.

Exemples de sauces:

Sauce mayonnaise. Sauce rose: mayonnaise parfumée de 3 cuillerées de ketchup. Sauce forte: mayonnaise aromatisée d'une cuillerée de moutarde, 1 de whisky ou de Cognac, poivre de Cayenne et quelques gouttes de Tabasco. Sauce citronnée: mayonnaise additionnée du jus d'un demi-citron, 1 cuillerée de moutarde au poivre vert, une cuillerée de crème fraîche. Sauce ail-persil: 125 g de beurre légèrement ramolli, 2 gousses d'ail écrasées et le tiers restant du mélange de sel et de poivre ci dessus mentionné au début de la recette.

FRICADELLES DE VEAU :

Préparation: 20 mn. Cuisson: 12 mn. Pour 6 personnes: 750 g d'épaule de veau, 3 échalotes, 150 g de mie de pain rassis, quelques cuillerées à soupe de lait, un oeuf, une cuillerée à soupe de crème, 2 c à soupe de persil haché, 50 g de farine, 50 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, sel et poivre. Pour la garniture: 300 g de spaghetti, un bol de sauce provençale à la tomate ou de la sauce madère.

Coupez la viande en morceaux. Passez-la ensuite au hachoir en utilisant la grille fine. Versez ce hachis dans une terrine. Epluchez et hachez finement les échalotes. Imbibez la mie de pain de lait et pressez-la pour en ôter l'excédent. Battez l'oeuf entier avec la crème. Incorporez à la viande hachée, les échalotes, la mie de pain, l'oeuf battu avec la crème et le persil haché. Assaisonnez de sel et de poivre et malaxez bien le tout. Faites bouillir une marmite d'eau salée et jetez-y les spaghetti. Laissez-les cuire 12 à 15 minutes selon leur qualité. Reprenez la préparation précédente. Divisez-la en six parts égales, façonnez-les en forme de boulettes entre les mains farinées, aplatissez-les légèrement et saupoudrez-les de farine. Chauffez le beurre et l'huile dans une poêle. Quand le mélange est bien chaud, placez-y les fricadelles. Réduisez le feu et laissez-les cuire douze minutes, en les retournant à mi-cuisson. Egouttez les spaghetti, mélangez-les à la sauce bien chaude et disposez-les sur le plat de service. Placez dessus les fricadelles bien dorées.

MEDAILLONS DE VEAU A LA DIJONNAISE :

Pour 4 personnes: 4 médaillons de veau, 4 crépines de porc, 6 cuillerées de moutarde, 70 g de beurre, 250 g de champignons de Paris, 1 dl de vin blanc sec, 100 g de crème.

Salez et poivrez les médaillons de veau, tartinez-les de moutarde. Enveloppez-les dans les crépines et faites-les dorer dans le beurre chaud. Ajoutez les champignons émincés. Laissez cuire 5 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape de l'autocuiseur.

MEDAILLONS DE VEAU SAUCE CIBOULETTE :

Pour 4 personnes: 4 médaillons de veau (noix ou sous-noix), 30 g de beurre. Pour la sauce: 20 g de beurre, 2 échalotes, 2 dl de vin blanc sec, 50 g de foie gras, 100 g de crème fraîche, 1 grosse poignée de ciboulette, 1 bouquet de persil, sel, poivre.

Faites fondre doucement les échalotes hachées au beurre, mouillez de vin blanc et assaisonnez. Passez les herbes au mixeur, ajoutez-les dans la sauce. D'autre part, faites cuire les médaillons à la poêle dans le beurre chaud en assaisonnant (5 à 6 mn de chaque côté). Servez avec la sauce.

MIGNONS DE VEAU A L'ESTRAGON :

Pour 4 personnes: 4 filets mignons de 125 g (taillés dans le filet de veau ou à défaut, dans la noix ou la sous-noix), 30 g de beurre, estragon, un peu de farine, 1/2 verre de vin blanc sec, 2 ou 3 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Salez et poivrez la viande. Passez-la légèrement dans la farine. Faites chauffer 30 g de beurre dans la poêle. Déposez les morceaux de viande dedans pour qu'ils dorent à feu moyen, 3 ou 4 minutes de chaque côté. Ajoutez ensuite 1/2 verre de vin blanc et les tiges de l'estragon (sans les feuilles). Couvrez et laissez cuire une dizaine de minutes supplémentaires. Retirez la viande de la poêle. Dans la sauce restée sur le feu délayez la crème fraîche. Ajoutez les feuilles d'estragon coupées. Laissez bouillir quelques instants avant de verser sur la viande.

NOIX DE VEAU AIXOISE :

Pour 6 personnes: 1 noix de veau de 1,200 kg, 50 g de beurre, 4 branches de céleri, 500 g de carottes, 3 oignons, 2 navets, 2 douzaines de marrons, sel, poivre, 1/4 litre de bouillon (eau et cube).

Faites dorer la viande dans le beurre sans laisser brûler celui-ci. Ajoutez les branches de céleri en tronçons, les carottes en morceaux, les oignons et les navets en quartiers, Joignez enfin les marrons pelés, assaisonnez et mouillez de bouillon chaud. Laissez mijoter tout doucement, pendant 1 h 30.

Servez le tout ensemble saupoudré de persil haché. Si vous utilisez des marrons entiers (en conserve), ajoutez-les dans le plat seulement 20 mn avant la fin de la cuisson.

NOIX DE VEAU A LA MOUTARDE :

Prenez un morceau de noix de veau d'un kilo environ. Salez et poivrez. Tartinez-le avec de la moutarde forte. Beurrez-le et faites-le cuire à four modéré, en l'arrosant fréquemment pendant une petite heure. Avant de servir, faites tiédir au bain-marie un décilitre de crème fraîche et ajoutez-la au jus de cuisson de la viande. Servez la noix de veau découpée et garnissez de cresson.

NOIX DE VEAU AUX OIGNONS GLACES :

Pour 6 personnes: une noix de veau de 800 grammes, bardée d'une tranche de lard, 1 oignon, 2 tomates bien mûres. Faites revenir votre viande à la casserole jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée sur toutes ses faces. Ajoutez l'oignon et les tomates émincés. Salez. Mouillez avec un peu d'eau et un demi-litre de vin blanc. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant une demi-heure. D'autre part, vous aurez épluché 500 g de petits oignons. Mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu et une bonne pincée de sucre en poudre. Faites cuire à feu doux en les faisant sauter fréquemment de manière qu'ils prennent une belle couleur dorée, sans noircir. Même temps de cuisson. Au moment de servir, découpez la viande en tranches minces. Dressez sur un plat, déglacez le jus avec un peu de vin blanc, versez sur la viande et entourez des oignons.